PRO DELTA
L'HYGIÈNE AU QUOTIDIEN

FICHE TECHNIQUE

ALPHANOX ‘‘A50’’

NETTOYANT LIQUIDE POUR L’ENTRETIEN DES SURFACES EN INOX ALIMENTAIRE

DESCRIPTION OU PROPRIETES

ALPHANOX “A 50” SPÉCIAL INOX ALIMENTAIRE est conforme à la législation réglementant les produits de nettoyage des appareils et récipients destinés à être en contact avec des denrées alimentaires.
S’utilise sur toutes les surfaces dans le domaine alimentaire telles que plans de travail, portes de frigo, lave-vaisselle, machines, etc.
Il dégraisse et redonne de l’éclat.

CARACTERISTIQUES

Aspect : Liquide
Densité : Environ 0,850 g/cm3
Ininflammable
Couleur : Incolore

CHAMP D'APPLICATION

ALPHANOX “A 50” est utilisé sur tous les matériaux en inox et aluminium, il dégraisse et redonne de l’éclat.

MODE D'EMPLOI

S’utilise pur.
Appliquer le produit, laisser agir puis, avec un chiffon non pelucheux et sec, faire briller.

CONDITIONNEMENT

Carton de 6 pulvérisateurs de 750 ml.

DANGER

Formule déposée au centre anti-poison de Nancy (N°0079) : + 33 (0)3 83 32 36 36. Nom commercial du fabricant : ORLAV-LUSTRANT INOX/ALPHANOX « A50 ».
Ne pas laisser à la portée des enfants. Ne pas avaler.
Eviter le contact avec les yeux, en cas de contact rincer abondamment à l'eau claire. En cas d'irritation persistante, de projection ou d'absorption, consulter un médecin.

CONFORME A LA LEGISLATION EN VIGUEUR DANS LE DOMAINE ALIMENTAIRE, BIODEGRADABLE A PLUS DE 90%

Les indications mentionnées sur cette fiche sont communiquées par nos laboratoires à TITRE D'INFORMATION. Elles ne sauraient toutefois engager notre responsabilité quant aux dommages ou dégâts résultant d'une mauvaise utilisation des produits.

Sarl PRO-DELTA 200, rue Serpentine ZI la Jalassiére 13510 EGUILLES - Tél. : 04 42 54 11 83 Fax : 04 42 54 15 17
MISE A JOUR JUIN 2013